

eP1504**Reformulação de roteiro de inspeção aplicado em copas de distribuição de alimentos em um hospital universitário**

Jade da Silva Antunes, Sabrina Argenta Comiran, Virgílio Jose Strasburg - UFRGS

INTRODUÇÃO: Em um ambiente de produção e manipulação de alimentos é indispensável que haja cuidados higienicossanitários, tanto da edificação do local quanto de procedimentos realizados pelos funcionários, com o propósito de evitar qualquer tipo de contaminação. Essa mesma recomendação é especialmente pertinente para um serviço de distribuição de refeições para pacientes hospitalizados. Em um hospital universitário de Porto Alegre (RS) a Seção de Distribuição de Alimentos (SDA) aplica mensalmente em suas 19 copas um roteiro de inspeção (checklist) simplificado baseado na Portaria SES/RS 78/2009. **OBJETIVOS:** Propor uma reformulação e acréscimo de itens para inspeção no checklist aplicado mensalmente nas copas da SDA de um hospital universitário de Porto Alegre (RS). **METODOLOGIA:** Foi aplicado o checklist em vigência no hospital durante o mês de abril de 2017 nas 19 copas do SDA. Ao se realizar esse procedimento foi possível observar a não abrangência de outros aspectos que poderiam ser avaliados concomitantemente e não estavam presentes na ferramenta de inspeção. **RESULTADOS:** O checklist utilizado atualmente pelo hospital apresenta 14 itens para avaliação segmentados em inspeções de área física e de processos. Foi realizada uma reformulação no checklist atual do setor, incluindo mudanças na formatação para melhor compreensão e a inclusão de oito itens para também serem avaliados. Os novos tópicos a serem avaliados foram: presença de toucas na copa; pia de lavagem de mãos abastecida com sabonete líquido e papel toalha interfolhado; dispenser de álcool gel abastecido; pães armazenados em caixa fechada e identificada e quando abertos, identificados com etiqueta de data de abertura e mantidos na embalagem original; armários e carros térmico limpos (sem vestígio de restos de alimentos); verificação dos prazos de validade de pães e bolos; controle de retrolavagem semanal do purificador de água monitorada. **CONCLUSÃO:** O novo checklist apresentará melhor formatação e, conseqüentemente, proporcionará melhor compreensão para avaliação dos itens. A inclusão dos novos itens irá influenciar no acompanhamento das rotinas visando o aperfeiçoamento e qualidade do serviço prestado pelas copas aos pacientes. **Palavras-chaves:** copas hospitalares, checklist, distribuição de alimentos